

Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI GORLA MINORE

Anno Scolastico 2026_2027 In vigore dal 21 settembre dalla 3° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con crema di zucchine*	Gnocchi al ragù di carne di bovino	Zuppa di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pesto
	SECONDO	Prosciutto cotto	Uova strapazzate/ frittata al formaggio		Formaggio spalmabile	Merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive)	Patate* al prezzemolo	Zucchine* trifolate
	DESSERT	Panino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Pizza margherita	Ravioli di magro al pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e Parmigiano	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Ricotta		Uova strapazzate/ frittata al formaggio	Bocconcini di pollo gratinati con aromi	Passera * gratinata
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Insalata e olive	Pomodori	Julienne di carote	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta olio e Pamigiano	Riso con crema allo zafferano
	SECONDO	Provolone	Frittata con formaggio/ uova strapazzate	Pollo arrosto	Fagioli all'uccelletto	Merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Insalata e carote julienne	Fagiolini* all'olio	Patate al forno*	Pomodori	Carote julienne
	DESSERT	Plumcake	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	Ravioli di magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Merluzzo/ limanda* gratinato/a	Legumi in umido	Pollo arrosto	Uova strapazzate/ frittata al formaggio
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al prezzemolo*	Julienne di carote	Pomodori	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Budino alla vaniglia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTCEI UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi derivati dei prodotti o a base di (ai sensi dell' Allegato II Reg.UE 1169/11 -d.L.GS 109/92,88/2009 E S.M.I.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione."

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

